

Geschmorte Lammhaxe

für 4 Personen

Zutaten:

4	Lammhaxen (500 g -600 g)
3	Möhren
2	Karotten
3	Knoblauchzehen
4 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
½ l	Rotwein
½ l	Gemüsebrühe oder Lammfond
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
	Thymian
	evtl. etwas Mehl zum Dicken der Soße

Zubereitung:

Möhren und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Knoblauch ebenfalls schälen und in Stücke schneiden.

Lammhaxe salzen und pfeffern. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Lammhaxe darin von allen Seiten anbraten und aus dem Topf nehmen.

Das Gemüse in dem Bratfett anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und mit Rotwein und Brühe bzw. Fond ablöschen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben. Die Kräuter zugeben und alles einmal aufkochen.

Die Haxe zugedeckt im Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 2 Stunden schmoren.

Die Haxe dabei einmal wenden.

Vor dem Servieren die Soße abschmecken und nach Geschmack mit etwas Mehl andicken.

Dazu passen Kartoffeln oder Röstis und Bohnen.